

# Pfannkuchen Rezepte

## Pfannkuchen Mit Blumenkohl Und Romanesco

Anzahl: 8 Stück

Gattung: Gemüse, Kohl, Pfannkuchen, Schinken

---

### PFANNKUCHEN

1/4 Liter Milch  
3 Eier (M)  
175 g Mehl  
Salz  
1 Essl. Glatte Petersilie; gehackt

Pfeffer  
Muskatnuss  
100 g Butter  
8 Scheib. Gekochter Schinken a ca. 50  
- g

### GEMÜSE

500 g Blumenkohl  
500 g Romanesco  
Salz

150 g Butter  
20 Salbeiblätter  
Weißer Pfeffer

---

Milch, Eier und das Mehl mit einer Prise Salz zu einem glatten Teig rühren. Die Petersilie dazugeben. Den Pfannkuchenteig mit Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken. Mindestens 20 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

1-2 Tl Butter in einer Pfanne (25 cm Durchmesser) schmelzen, 1 Scheibe Schinken darin 30 Sekunden von einer Seite anbraten, wenden, dünn mit Teig begießen, 1 Minute backen, wenden und weitere 45 Sekunden backen. Den fertigen Pfannkuchen auf ein mit Backpapier ausgelegte Blech legen. Im auf 75°C vorgeheizten Backofen mit einem Tuch bedeckt warm halten. Die restlichen Pfannkuchen auf dieselbe Weise backen.

Inzwischen Blumenkohl und Romanesco putzen und in Röschen teilen. In kochendem Salzwasser 6 Minuten blanchieren. Gleichzeitig die Butter schmelzen, die Salbeiblättchen darin knusprig braten, salzen und pfeffern.

Blumenkohl- und Romanescoröschen etwas abtropfen lassen. In die heiße Salbeibutter geben und zu den Pfannkuchen servieren.